



Clafoutis alle ciliegie



Zucchero di canna
DARK BROWN



Difficoltà bassa



20 minuti

Ingredienti per una tortiera da 26 cm

- 20 g Tuorlo (circa 1)
- 75 g Zucchero di canna DARK BROWN
- 25 g Burro fuso
- 125 g Latte
- 1 limone Scorza grattugiata di limone
- 50 g Farina
- 3 g Lievito chimico
- 25 g Grand Marnier
- 30 g Albume (circa 1)
- 350 g Ciliegie denocciolate

Procedimento



1. Mescolate il tuorlo con lo zucchero semolato ed il burro fuso, montando leggermente il composto con una frusta.



2. Aggiungete il latte e la scorza di limone. A seguire, incorporate delicatamente la farina setacciata con il lievito ed infine il Grand Marnier.



3. Montate l'albume a neve ed aggiungerlo delicatamente al composto insieme alle ciliegie tagliate a metà.



4. Versate il composto in una tortiera bassa da 26cm e cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 30 minuti.